

Consommer de saison et local, pourquoi ?

Objectifs

- Apprendre à s'interroger sur l'origine d'un produit et l'itinéraire de celui-ci avant qu'il ne soit dans notre assiette.
- Comprendre que selon le nombre de kilomètres parcourus par nos aliments et le mode de transport utilisé, et tout au long des étapes depuis la production jusqu'à la distribution, ils peuvent contribuer de manière plus ou moins importante aux émissions de CO₂/gaz à effet de serre, et donc aux changements climatiques.
- Réfléchir aux alternatives et aux actions possibles.

Public

Adaptable à des publics de jeunes (dès 8 ans et en simplifiant fort, dès 5 ans) et d'adultes.

Itinéraire d'un fruit ¹

« *Quels fruits (ou légumes) aimez-vous et mangez-vous habituellement ? Consommez-vous des fruits différents selon que ce soit l'hiver ou l'été ?* » Les réponses sont discutées collectivement et notées.

Devant un étal de fruits et légumes d'un magasin, ou une image¹, une photo, une reconstitution imaginaire, les enfants (ou adultes) listent en petits groupes les fruits et légumes qu'ils reconnaissent. Compléter ensemble si nécessaire.

A l'aide des étiquettes, de l'affichage, de leurs connaissances et/ou de recherches documentaires, ils retrouvent l'origine géographique de ceux-ci et les placent sur un planisphère.

Les résultats sont mis en commun et, au cours de la discussion, souligner à l'aide de couleurs, trois catégories différentes de produits : saison, hors saison et exotiques.

Aborder ensuite les questions suivantes :

« *Comment expliquer les origines lointaines ?* » Faire ressortir : le décalage des saisons entre les deux hémisphères de la planète permettant de fournir aux consommateurs des pays du Nord des fruits d'été en plein hiver ; l'habitude prise ces dernières années de manger des fruits exotiques...

« *D'après vous, faire venir des fruits d'aussi loin, a-t-il un impact sur le réchauffement climatique ?* » Le but de la discussion est de mettre en avant la longueur du transport, l'énergie utilisée et les émissions de gaz à effet de serre.

Travailler en petits groupes autour d'un fruit ou aliment particulier, en comparant les distances parcourues pour le distribuer, p.ex. une pomme locale et une pomme importée.

Aller plus loin : on peut aussi aborder d'autres questions liées à l'énergie/CO₂, comme les modes de conservation durant les transports et lors de la distribution (frigo, emballages, agents conservant...); les modes de culture, notamment le chauffage de serre pour les cultures hors saison et la production d'engrais et pesticides; la gestion des déchets... D'autres aspects, comme p.ex. les conditions de travail, le prix payé aux petits producteurs, la santé, le goût peuvent être mis en lien.

Itinéraire d'un produit transformé

Travailler une situation plus complexe, comme par exemple un yaourt aux fruits². Relever les ingrédients qui le composent sur différentes étiquettes.

Placer les cartons sur un planisphère en fonction de leur origine. Matérialiser à l'aide d'une ficelle le circuit du produit, de la production des ingrédients à la fabrication du pot, de la transformation à la distribution, puis à la consommation. En calculant les différentes distances, on peut estimer le nombre total de kilomètres parcourus et approfondir l'impact des transports sur l'effet de serre.

Débattre des alternatives possibles afin de réduire les trajets. Imaginer la fabrication d'un yaourt qui aurait moins voyagé.

L'exercice peut être réalisé avec une multitude d'exemples du quotidien des enfants comme le petit-déjeuner³ ou avec des plats cuisinés pour des adultes⁴.

Chercher des alternatives et le plaisir de nouvelles découvertes

Envisager des possibilités de circuits plus courts et chercher à les intégrer progressivement dans les habitudes d'achat de la famille, de la collectivité : achat direct sur le marché ; chez le producteur ; groupes d'achats communs/solidaires ; réalisation d'un potager ...

Rechercher des variétés anciennes locales de fruits, rencontrer le producteur, examiner les possibilités d'étalement des productions sur l'année, les formes de conservation, les variétés de goûts... Et pourquoi pas, en cultiver.

Adapter les recettes habituelles « saison-région », organiser des ateliers cuisine, des ateliers « goûts ».

Joëlle VAN DEN BERG

Quelques chiffres ⁵ :

· Environ 20% des émissions de gaz à effet de serre sont liés à la production, la transformation, le transport et la conservation de la nourriture.

· Quantités de CO₂ générées par différents moyens de transport : Bateau = 15 à 30 g/tonne km - Train = 30 g/t km - Camion = 210 à 1.430 g/t km (camion frigorifique = 800 g CO₂/t km de plus qu'un camion non réfrigéré) - Avion = 570 à 1580 g/t km

¹ Le climat, ma planète... et moi », éd. Le Pommier (9 : Itinéraire d'une grappe de raisins) - voir outils p.18-19

² Nos recettes pour la planète », éd. Ariena, coll. Cahiers d'Ariena n° 10, 2007 (6 : Que de kilomètres dans mon assiette)

³ Le climat, c'est nous », WWF (Un plateau de CO₂ au petit-déjeuner) - voir outils p.18-19

⁴ Plus d'infos et calendrier des fruits et légumes de saison auprès de l'Observatoire Bruxellois de la Consommation durable (www.observ.be - 02 547 06 11) et de Nature et Progrès (www.natpro.be - 081 30 36 90)

⁵ Alimentation et environnement. 65 conseils pour se régaler en respectant l'environnement », Bruxelles-Environnement (www.ibgebim.be - 02 775 75 75)

